

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

---

**Zweiter Band: Birnen.**

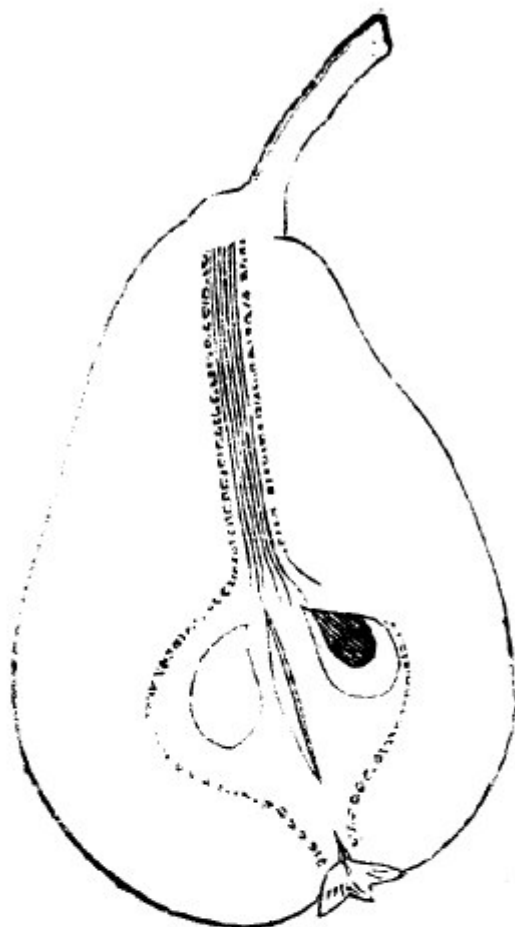
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Der grüne Sommerdorn. Diel (Duhamel) \* † S.

Heimath und Vorkommen: schon Duhamel kannte diese Frucht und erzählt, daß Ludwig XIV. sie gut, la bonne poire genannt habe. Er beschreibt sie als *Epine d'été* mit den Synonymen *Fondante musquée*, daraus machte der Uebersetzer die Sommer-*Epine*, die Zerfließende *Muskateller*. — Sie wird auch ziemlich häufig in deutschen Gärten gefunden.

Literatur und Synonyme: Diel beschrieb sie in Heft VI. S. 51 als *Grüner Sommerdorn*, *Epine d'été verte*. Danach Dittr. I. S. 569. — Vergl. ferner Oberd. S. 415. Duham. III. S. 51 tab. 30, Christ Hdwb. S. 214. In Italien heißt sie *Bugiarda* und Cat. Lond. gibt als Synonyme außer den obigen noch *Satin vert* an. — Zu bemerken ist, daß auch die *Ruffeline* mit Unrecht zuweilen *Fondante musquée* genannt und daß *Epine d'été* auch der Duhamels *Rosenbirne* und dem *Punktirten Sommerdorn* als Syn. beigegeben wird, weshalb Diel „verte“ hinzufügte.

Gestalt: lang kegelförmig, um den Kelch kugelförmig abgerundet, doch so, daß sie noch so eben stehen kann, nach dem Stiele zu entweder ohne oder mit einer kaum bemerklichen Einbiegung lang kegelförmig, etwas abgestumpft spitz endigend, gewöhnlich 2" breit und 3" hoch.

**Kelch:** ziemlich langgespitzt, oft fehlerhaft, sternförmig, leicht, bisweilen mit Erhabenheiten umgeben, die auf die Rundung des Bauchs Einfluß äußern.

**Stiel:** stark, bis 1" lang, orleanösfarbig, obenauf wie eingesteckt, häufig auch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

**Schale:** glatt, geschmeidig, wie fein fettig, gelblich hellgrün, nach der Stielspitze hin nur etwas hellgelb werdend, ohne wahre Röthe, doch besonders um die Kelchwölbung herum hellgrau gefleckt und fein punkirt, auch mitunter fein berostet.

**Fleisch:** mattweiß, körnigt, übersießend, butterhaft, von einem anfangs starken, aber flüchtigen parfümirten oder etwas müstirten Muskatellergeschmack, der im Kauen sich bald verliert. Auch riecht die Birne in Menge stark muskatellernnd. Diel. — Nach Oberd. wird das Fleisch zwar schmelzend und zum Rohgenuß angenehm, doch nicht fein genug, ist etwas körnigt und der Muskatellergeschmack fast wirklich bisamartig, kaum eigentlich vorzüglich.

**Kernhaus:** klein und geschlossen, Kammern etwas enge mit häufig unvollkommenen Kernen.

**Reife und Nutzung:** die Frucht zeitigt im ersten Drittel des September, hält sich 8 Tage, verliert dann den Saft, muß volle 8 Tage vor der Reife gepflückt werden, wenn sie nicht am Baume schon mehlig werden soll. — Ist immer noch eine gute Markt- und Tafelfrucht, wenn sie auch dem Rothen und besonders dem Punktirten Sommerdorn im Werthe nachsteht, und auch Diel, gibt ihr noch I. Rang.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst lebhaft, belaubt sich stark, ist sehr fruchtbar und bildet schöne Zwergbäume. — Die Blätter sind länglich eiförmig mit meist langer auslaufender Spitze,  $1\frac{3}{4}$ " breit,  $2\frac{1}{2}$  bis 3" nach Diel, der die Form lang elliptisch, doch abnehmender nach vorne als nach dem Stiele, die untersten Blätter am Sommerzweige fast von der Form eines Vorbeerblattes angibt, oft 4" lang, oft auch kürzer gebaut und dann am Grunde bisweilen keilsförmig, glatt, ziemlich stark- aber stumpf- und bogenförmig gesägt, hellgrün und glänzend, meist flach, nur die Spitze etwas gekrümmt. Stiel bis 2" lang. — Blüthenknospen z. B. klein, kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. — Sommerzweige grünlichgelb oder hell olivengrün, nach oben etwas schwachröthlich, weißlich punkirt.